

Clos Nicrosi - Stecaja Rosé - 2021



Nous sommes heureux de pouvoir vous faire découvrir cette nouvelle cuvée du Clos Nicrosi, domaine emblématique s'il en est des vins du Cap Corse. Si le célèbre domaine des Luigi brille depuis longtemps pour ses grands blancs, muscat passerillé ou vermentinu sec, Sébastien et Marine, les enfants du patriarche Jean-René, ont eu envie dans les années 2010 d'ouvrir de nouveaux horizons et de vinifier dans les 3 couleurs. Pour cela, ils ont décidé de planter 3 cépages emblématiques de Corse : sciaccarellu, nielluciu et aleatico.

Cette cuvée rosée Stecaja est née avec le millésime 2019. Elle assemble une dominante du toujours très fin sciaccarellu avec 30% environ du plus tannique et puissant nielluciu. En 2021, l'été chaud et plutôt sec a permis aux Luigi de vendanger leur futur rosé dès le 30 août. Privilégiant un pressurage direct, après égrappage, et une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Sébastien choisit un élevage en cuves inox, qui préserve fraîcheur et tension typiques de ces terroirs très ventés de la pointe du Cap Corse.

Le premier nez, expressif et jaillissant, nous régale de notes de liqueur de fraise des bois, d'abricot, de pêche et d'une touche plus dense évoquant la tarte à la quetsche et même le pruneau. Au fil de l'aération, le maquis semble s'être glissé dans le verre pour mieux exhiler ses notes de myrte, de romarin et de thym séché. Une touche de grenade, plus acidulée, vient donner juste ce qu'il faut de peps.

Une énergie que l'on retrouve en bouche où le vin, bien que puissant et séveux, offre une tension au laser : les saveurs d'agrumes arrivent en force, autour de l'orange amère, de l'écorce de pamplemousse et du quinquina. L'imprégnation minérale donne au milieu de bouche un élan salin et une empreinte empyreumatique franchement pimentée. Du fruit on a progressivement plongé au cœur de la roche !

Voici là encore un vin qui appelle la table : brochettes de volaille au piment d'Espelette, rougets grillés au thym, mais aussi des associations plus exotiques comme un porc à l'ananas relevé d'une touche de piment ou un rougail-saucisse réunionnais, autant d'options qui devraient parfaitement convenir à ce délicieux Clos Nicrosi Stecaja Rosé. Coup de cœur garanti !

Clos Nicrosi - Stecaja Rosé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rose moyen, reflet jus de fraise

Nez : Complexe et jaillissant : liqueur de fraise des bois, abricot, pêche, une touche plus dense évoquant la tarte à la quetsche et même le pruneau, myrte, romarin et thym séché, grenade, poivre rose et paprika

Bouche : A la fois puissante, séveuse et tendue. Les saveurs d'agrumes arrivent en force, autour de l'orange amère, de l'écorce de pamplemousse et du quinquina. L'imprégnation minérale donne en fin de bouche un élan salin et une empreinte empyreumatique pimentée

Accords mets-vins : Brochettes de volaille au paprika, rougets grillés au thym, mais aussi des associations plus exotiques comme un porc à l'ananas relevé d'une touche de piment ou un rougail-saucisse réunionnais



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Cap Corse

Millésime : 2021

Type : Vin rosé sec

Cépage : Sciaccarellu (70%), nielluciu

Culture : Raisonnée